

[Type text]



LAUREA

Omavalvontasuunnitelma Wiener Paakarille



Vierimaa, Janne

[Type text]

Laurea-ammattikorkeakoulu
Laurea-Leppävaara

Omavalvontasuunnitelma Wiener Paakarille

Vierimaa, Janne
Palvelujen tuottaminen ja
johtaminen
Opinnäytetyö
Toukokuu, 2010

[Type text]

Laurea-ammattikorkeakoulu
Laurea-Leppävaara
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

Tiivistelmä

Vierimaa, Janne

Omaevalvontasuunnitelma Wiener Paakarille

Vuosi 2010

Sivumäärä 24

Vuonna 1995 säädettiin laki, jossa kaikilta elintarvikealan yrityksiltä vaaditaan pakollinen kirjallinen omaevalvontasuunnitelma. Lailla pyritään turvaamaan elintarvikkeiden laatu tuotannosta kuluttajalle. Elintarvikevalvonnasta vastaa yrittäjät, mutta viranomaiset valvovat lain toteutumista. Omaevalvontasuunnitelmat pitää tehdä käyttäen HACCP-järjestelmää. Järjestelmässä arvioidaan vaarat ja tehdään riskien hallitsemiselle ohjeistukset.

Wiener Paakari on Järvenpäässä sijaitseva yritys. Sen toimintaan kuuluu leipomo, kahvila ja lounasravintola. Yritys on perustettu vuonna 1984 ja ravintola aloitti toimintansa 2000-luvulla. Tämän opinnäytetyön kirjoittaja suoritti opintoihinsa liittyvät työharjoittelut Wiener Paakarin ravintolassa. Työharjoittelun aikana hän havaitsi yrityksen omaevalvontasuunnitelmassa puutteita ja päivityksen tarpeen. Hän päätti tehdä omaevalvontasuunnitelman opinnäytetyönään.

Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä selkeä ja ymmärrettävä omaevalvontasuunnitelma, joka vastaa nykyisiä vaatimuksia. Opinnäytetyö sisältää omaevalvonnan teoriaa, ohjeita suunnitelman laatimiseen, omaevalvontasuunnitelman ja siihen liittyvät lomakkeet. Myöhemmin Wiener Paakarin henkilökunta perehdytettiin toimimaan valmiin suunnitelman mukaisesti. Paikallinen elintarviketarkastaja arvioi ja hyväksyi omaevalvontasuunnitelman. Palautetta antoivat myös yrityksen henkilökunta.

[Type text]

Laurea-University of Applied Sciences
Laurea Leppävaara
Service Management Programme

Abstract

Vierimaa, Janne

Self-control plan for Wiener Paakari

Year	2010	Pages	24
------	------	-------	----

In the year 1995 a law was enacted, which stipulated a written self-control plan from every company in the food industry. The law aims to secure the quality of food to the consumer. Entrepreneurs are responsible for monitoring the food, but the authorities monitor that the law is realized. Self-control plans are made by using the HACCP-system. The system evaluates risks and makes guidance to risk management.

Wiener Paakari is a company locating in Järvenpää. The company's functions include a bakery, a café and a restaurant serving lunch. The company is founded in 1984 and the restaurant opened in the 2000s. The writer of this thesis did his practical trainings in the Wiener Paakari. During those trainings he noticed a deficiency in the company self-control plan and a need of updating. He decided to make the self-control plan as his thesis.

The purpose of this thesis was to make a straight and understandable self-control plan, which corresponds to the current requirements. The thesis includes a theory of self-control, a guidance of making a plan, the self-control plan and related forms. Later the staff of Wiener Paakari was introduced to work accordingly to the plan. The local food inspector evaluated and approved the self-control plan. The company's staff also gave feedback.

Key words Self-control, Wiener Paakari, hygiene

Sisällys

1	Johdanto	6
2	Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet	7
3	Wiener Paakaran kuvaus	8
4	Omavalvontasuunnitelman toteutus	8
	4.1 Omavalvontasuunnitelman teoria	8
	4.2 Omavalvontasuunnitelma käytännössä	9
5	Elintarvikehygienia	10
	5.1 Elintarvikelainsäädäntö	10
	5.2 Elintarvikevalvonta	11
	5.3 Omavalvonta	11
	5.4 HACCP-järjestelmä	12
6	Omavalvontasuunnitelman sisältö	13
	6.1 Henkilökohtainen hygienia ja perehdytys	13
	6.2 Ruoan hankinta ja saapuminen ravintolaan	13
	6.3 Ruoan valmistus ja tarjoilu	14
	6.4 Puhtausnäytteet	16
	6.5 Keittiölaitteet, laitteiden huolto ja talousvesi	17
	6.6 Siivous ja puhtaanapito	17
	6.7 Jätehuolto ja tuholaiset	18
	6.8 Ruokamyrkytys	19
	6.9 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys	20
7	Perehdytyspäivän arviointi henkilökunnan ja toimeksiantajan näkökulmasta	20
	Kirjalliset lähteet	22
	Sähköiset lähteet	22
	Liitteet	25
	Liite 1: Omavalvontasuunnitelma Wiener Paakari	26
	Liite 2 Perehdytyspäivän ohjelma	60

[Type text]

1 Johdanto

Wiener Paakarilla on pitkä historia leipomona ja kahvilana. Lounasravintola tuli osaksi yritystä 2000-luvulla. Leipomo ja kahvila sijaitsevat Järvenpään Terholassa, jonka yhteyteen ravintolakin perustettiin. Yrityksen toiminnasta vastaa Gilanin perhe ja yrityksessä on yhteensä 16 työntekijää. Keittiön toiminnassa on mukana yksi kokki ja muutama tarjoilija. Lounasta saa jokaisena arkipäivänä ja tarjolla on monipuolisesti kala-, kana- ja liharuokia. Ravintola osallistuu yrityksen pitopalvelutoimintaan valmistamalla juhliin salaatteja ja lämpimiä ruokia.

Elintarvikelaki velvoittaa ravintolan tekemään toimintoihin omavalvontasuunnitelman ja toimimaan sen mukaisesti. Edellinen omavalvontasuunnitelma kaipasi muutoksia ja laajentamista, joten otin opinnäytetyöni aiheeksi tehdä uuden omavalvontasuunnitelman yritykselle. Opinnäytteen liitteenä oleva omavalvontasuunnitelma on tehty HACCP-järjestelmän mukaisesti. Suunnitelma sisältää myös siivousohjeistuksen ja tarkkailulomakkeita. Suunnitelman hyväksyi paikallinen terveystarkastaja, jonka arviointi on sisälletty opinnäytteeseen. Ravintolan henkilökunta on perehdytetty 15. huhtikuuta toimimaan suunnitelman mukaisesti ja heidän arvionsa omavalvontasuunnitelmasta on lisätty raporttiin.

Aiheena tämä on hyödyllinen minulle, koska kaikissa tulevilla ravintola-alan työpaikoissa toiminnan pitää olla omavalvonnan mukaista. Tämän suunnitelman tekemisen jälkeen osaan tarkkailla ja arvioida omaa ja muiden toimintaa elintarvikehygienian kannalta. Yhteistyöyritys sai lain mukaisen omavalvontasuunnitelman, jota he aikovat käyttää osana tulevien työntekijöiden perehdytystä.

Luvussa kaksi käsitellään opinnäytetyön tavoitteita ja luku kolme on Wiener Paakarin kuvausta. Luvussa neljä kuvataan tapoja, joilla tein omavalvontasuunnitelman yritykseen ja luku viisi käsittelee elintarvikehygieniaa viranomaisten kannalta. Luku kuusi sisältää omavalvontasuunnitelman osa-alueet ja niiden vaatimukset. Liitteenä on tekemäni omavalvontasuunnitelma Wiener Paakarille ja perehdytyspäivän ohjelma.

2 Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet

Suoritin Laurea-ammattikorkeakoulun opintoihini kuuluvat harjoitteluni Wiener Paakaran lounasravintolassa vuosina 2008 ja 2009. Samana aikana kävin opinnoissani läpi omavalvonnan eri kohtia ja halusin nähdä käytännössä ravintolan omavalvontasuunnitelman. Kysyin harjoitteluni aikana, millainen on Wiener Paakaran omavalvontasuunnitelma. Kun kävimme sen läpi, huomasin, että siinä oli kohtia, joita voisi parantaa ja päivittää vastaamaan tämän hetkisiä säädöksiä. Otin selvää mahdollisuudesta tehdä opinnäytetyöni juuri liittyen omavalvontasuunnitelmaan ja Wiener Paakari Oy oli halukas toimimaan yhteistyössä kanssani. Seuraavassa luvussa kuvaillaan tarkemmin Wiener Paakaran toimintaa.

Opinnäytetyön tavoite on tehdä omavalvontasuunnitelma ja tehdä siitä selkeä ja ymmärrettävä, jotta yrityksen työntekijät toimivat säädösten mukaisesti. Tavoitteena on opastaa ja kouluttaa omavalvontasuunnitelma yrityksen henkilökunnalle ja saada heidät toimimaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Tärkein tarkoitus omavalvonnalla on estää elintarvikkeisiin liittyvät riskit, esimerkiksi ruokamyrkytykset ja -pilaantumiset (Ohje pienen valmistuskeittiön/kahvilan omavalvontasuunnitelman laatimiseksi 2008). Suunnitelmalla halutaan myös opastaa ja perehdyttää uudet työntekijät mahdollisimman yksityiskohtaisesti ravintolan toimintaan ja lain asettamiin vaatimuksiin työn laadun suhteen. Omavalvontasuunnitelma on myös laissa määrätty pakolliseksi kaikille elintarvikealalla toimijoille, kuten Ijäs ja Välimäki (2007, 78) kirjassaan Tunne hygieniaosaaminen mainitsevat. Opinnäytetyön tarkoituksena on saada vanha omavalvontasuunnitelma vastaamaan nykyisiä lain vaatimuksia. Aikaisemmassa suunnitelmassa puuttuu kokonaan lomakkeet, joihin merkitään tarkkailtavat asiat. Näin saadaan arkistoitua helposti tietoa toiminnasta. Omavalvonnan vastuuta ei ole eritelty, eikä jaettu henkilöille. Uskon, että tämä omavalvontasuunnitelma toimii tulevaisuudessa myös hyvänä pohjana tuleville muutoksille ja sitä olisi helppo ja vaivaton muokata. Suunnitelma perehdytetään nykyiselle henkilökunnalle ja kerrotaan heille asetetuista vaatimuksista ja vastuista.

Yhteyshenkilöinä opinnäytetyössä ovat toimeksiantaja Wiener Paakari, jonka toimitusjohtaja Mika Gilan ja ravintolapäällikkö Kalle Miettinen ovat apuna opinnäytetyön tekemisessä. Keski-Uudenmaan elintarviketarkastaja Tuija Raitanen opastaa tiedon etsimisessä ja opastaa suunnitelman tekemiseen. Elintarviketarkastaja hyväksyy lopullisen suunnitelman, jonka tulee vastata lakisäädöksiä. Luvussa kahdeksan yhteyshenkilöt arvioivat omavalvontasuunnitelman.

3 Wiener Paakaran kuvaus

Wiener Paakaran perustivat vuonna 1984 Kaj ja Marjatta Gilan. Yritys sijaitsee Järvenpäässä Terholan kaupunginosassa Vanhalla Yhdystiellä. Yritykseen kuuluu Järvenpäässä sijaitsevat leipomo, kahvila, pitopalvelu ja 2000-luvulla aloitettu lounasravintola. Vuonna 2004 Wiener Paakari laajentui Helsingin Sörnäisiin, josta hankittiin yritysoston kautta Konditoria Messi. Yritys työllistää 16 henkilöä. Lounasravintolassa on yksi kokki ja viisi tarjoilijaa, jotka myös hoitavat kahvilan toimintaa. Yritys on ottanut mielellään paikallisia nuoria alan opiskelijoita työelämään harjoittelemaan ja heistä usea on jäänyt myöhemmin yrityksen työntekijöiksi pitkiksikin ajoiksi. Ravintolassa tehdään arkipäivisin lounasta noin 100 hengelle ja tuetaan pitopalvelua erilaisilla salaateilla ja lämpimillä ruuilla. Lounas sisältää neljä eri lämmintä ruokaa, joista asiakas valitsee yhden mieleisensä. Jokaisena päivänä vaihtoehtoina on kala-, kana- ja liharuokia. Kaikki ruoka tarjoillaan annoksina, jotka kokki heille valmistaa asiakkaan tilauksien mukaisesti. Salaattipöydästä asiakas voi kerätä useista eri salaattivaihtoehdoista mieleisensä. Lounasruoissa käytetään paljon puolivalmiita tuotteita, joihin kokki luo omia ideoitaan eri kastikkeiden ja lisukkeiden muodossa. (Wiener Paakari Oy 2010.)

4 Omavalvontasuunnitelman toteutus

Opinnäytetyöni tulee sisältämään omavalvontasuunnitelman lounasravintolaan ja omavalvontaan liittyvän teoriaosuuden. Teoriaosuuteen käytän paljon sähköisessä muodossa olevaa informaatiota liittyen omavalvontaan. Erityisesti Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran sivut ovat kattavat ja sieltä saatu tieto on luotettavaa ja tämänhetkisiä lakisäädäntöä vastaavaa. Edunvalvojajärjestö MaRan ja Valtion säädöstietopankki Finlexin sivustot antavat myös paljon laadukasta tietoa aiheistani.

4.1 Omavalvontasuunnitelman teoria

Käytän ravintolan toiminnan tarkkailussa havainnointia ja teemahaastattelua. Näiden avulla uskon saavani tarpeelliset tiedot, jotta voin tehdä heille omavalvontasuunnitelman. Aikaisempien työskentelykokemuksien pohjalta tiedän, miten ravintolassa työskennellään. Käyn kuitenkin kahtena eri päivänä ravintolassa tarkkailemassa ja keskustelemassa henkilökunnan kanssa.

Kyselyllä ja haastattelulla saadaan tietää henkilöiden ajatukset, tuntemukset ja uskomukset. Havainnoimalla saadaan tietää, toimivatko he niin kuin he sanoivat. Havainnoinnin haittana on pidetty sitä, että havainnoijan läsnäolo voi muuttaa kohteen toimintatapoja. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2006, 201-202.) Uskon, että minun aikaisempi työsuhde kyseisessä

ravintolassa vaikuttaa positiivisesti heidän toiminnan realistisuuteen, vaikka he tietävät minun tarkkailevan.

Teemahaastattelu etenee keskeisten teemojen mukaan. Haastattelija vapautuu tutkijan roolista ja tuo tutkittavien mielipiteen tarkasti esiin. Teemahaastattelussa ihmisten tulkinnat ovat keskeisessä roolissa ja asioiden merkitykset syntyvät vuorovaikutuksessa. Tässä tavassa haastatella ei ole tarkkoja kysymyksiä, vaan aiheesta keskustellaan vapaasti. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 48.) Tällä tavalla saan tarkennettua tietoa aiheisiin, joista en vielä tiedä. Henkilökunnan omat toiveet omavalvontasuunnitelmaan tulevat haastattelulla selkeästi esiin.

4.2 Omavalvontasuunnitelma käytännössä

Ennen suunnitelman tekemistä, kävin useita kertoja selvittämässä, miten ravintola toimi, kuinka tavaraa käsiteltiin ja mitä toiveita ravintolan esimiehillä ja sen henkilökunnalla oli omavalvontasuunnitelman sisällölle. Suunnitelman suunnittelu- ja kirjoittamisvaiheessa olin yhteydessä yrityksen johtajaan, jolta sain tarkentavia tietoja ongelmakohtiin.

Ensimmäisellä kerralla 8. huhtikuuta keskityin tavaran saapumiseen ja varaston hallintaan. Tarkkailin, kuinka henkilökunta valmistautui tavaran saapumiseen ja mitä he tekivät kuorman saavuttua. Valvoin heidän siirtäessä elintarvikkeita niiden omille paikoille ja kyselin samalla, kuinka nopeasti tavara yleensä siirtyy varastoihin. Huomasin, että tavaran vastaanotto ja varastoihin siirtäminen toimi hienosti. Pilaantuvat tuotteet siirtyivät nopeasti oikeille paikoille ja henkilökunnalla oli hyvin tiedossa omat vastuut. Mitään negatiivista en löytänyt henkilökunnan toiminnasta. Samana päivänä keskustelin keittiöpäällikön kanssa varastojen järjestyksestä ja sen toimivuudesta. Heidän mielestään nykyinen järjestys on toimiva, eikä siihen tarvitse keksiä uusia ratkaisuja. Suunnitelmassa pitää mainita, miten tavarat kaapissa ovat ja missä järjestyksessä ne ovat.

Toisella kerralla 9. huhtikuuta seurasin pääasiassa lounaan valmistusta, tarjoilua ja tiskausta. Heti aluksi sain tietää, että ravintolaan olisi tarpeen tehdä hyvät ja selkeät lomakkeet, joihin olisi helppo merkata lämpötilat. Lounaan valmistuksessa raaka-aineet otettiin varastoista huomioiden niiden käyttöpäiväykset. Valmistuslämpötiloja seurattiin lämpimien ruokien osalta hyvin. Salaattipöydän huono sijainti vaikeutti salaattien lämpötilojen seuraamista, varsinkin keittiössä olevan kiireen takia. Yleisestä puhtaudesta keittiössä pitäisi huolehtia paremmin. Työpintojen puhtaudesta pitää huolehtia paremmin. Tarkkailin työpisteiden ja -välineiden käyttöä ja niiden siisteyttä, lämpimien ja kylmien ruokien lämpötilojen seuraamista, ruokien tarjoiluajoja, liikaisten astioiden kulkua astianpalautuspisteessä ja yleistä paikkojen siisteyttä ja kuinka sitä ylläpidettiin. Työvälineiden puhtautta ja henkilökunnan hygieniää pitää korostaa omavalvontasuunnitelmassa, vaikka se sujuikin ihan kohtalaisesti.

Tarjoiluajkojen ja lämpötilojen raja-arvot pitää laittaa selkeästi esille, jotta henkilökunnalle ei olisi epäselviä kohtia.

Teemahaastattelulla otin selvää siitä, millainen ulkoasu omavalvontasuunnitelmaan haluttiin, mitä tavoitteita yrityksellä oli suunnitelman suhteen ja millainen lopputuloksen tulisi olla. Suunnitelman selkeys tuli vahvimmin esiin toiveissa. Suunnitelman tulee olla helposti luettava ja tieto pitää löytää sieltä nopeasti. Haastattelussa sain selville sen, että omavalvontasuunnitelma voisi olla osana keittiön henkilökunnan perehdytystä ensimmäisinä työpäivinä. Sen takia asiat pitäisi selittää yksinkertaisesti ja selvästi kuvaillen. Ulkoasulle ei annettu mitään tarkkoja ohjeita. Omavalvontasuunnitelmasta toivottiin selkeää kokonaisuutta, jossa asia etenee loogisesti. Suuri ongelma on se, että kaikki toimintatavat pitäisi saada myös kirjalliseksi, kuten omavalvonta sen määrittelee. Minun opinnäytteeni tulee yritykselle tarpeelliseksi osaksi hygieenistä toimintaa ja se tulee olemaan osana tulevien työntekijöiden perehdytystä. Omavalvontasuunnitelma on opinnäytetyön liitteenä 1.

Valmis omavalvontasuunnitelma piti hyväksyttää paikallisella viranomaisella, jotta se oli kaikkien vaatimusten mukainen. Kun paikallinen terveystarkastaja tarkasti ja hyväksyi omavalvontasuunnitelman, pidin lounasravintolan henkilökunnalle perehdytyspäivän. Perehdytyspäivän kulkua kuvataan enemmän luvussa kahdeksan.

5 Elintarvikehygieniä

Maailman terveysjärjestö, WHO, on määritellyt elintarvikehygieniä tarkoittamaan kaikkia niitä toimenpiteitä, joilla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus aina alkutuotannosta kuluttajalle asti. Euroopan parlamentti ja neuvosto kuvaavat omassa asetuksessaan elintarvikehygienian olevan kaikki ne toimenpiteet ja edellytykset, jotka ovat tarpeellisia vaarojen hallitsemiseksi ja varmistavat, että elintarvike sopii ihmisravinnoksi. Hygieeninen osaaminen on lakisääteinen velvoite kaikille elintarvikealan toimijoille ja työntekijöille. Toimijan vastuulla on opastaa, neuvoa ja kouluttaa työntekijät elintarvikehygienian mukaiseen työskentelyyn. (Elintarvikehygieniä 2010.)

Elintarvikehygieniä ei ole vain puhtautta, vaan se on kontaminaatiolta suojautumista, ruoan pilaantumisen estämistä liian aikaisin, haitallisten mikro-organismien tuhoamista ja pilaantuneen ruoan oikeaoppista hävittämistä (Sprenger 2007, 6).

5.1 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikkeiden turvallisuuden takaaminen on elintarvikelain päätarkoitus. Kuluttajille pyritään saamaan oikeaa tietoa elintarvikkeista ja yritetään estää heille aiheutuvat

terveydelliset haitat. Koko elintarvikkeen ketju on huomioitu elintarvikelaissa. Lain tavoitteita on tukea yritysten toimintaa ja valvoa elintarvikkeita korkeatasoisesti. Kaikki lain vaatimukset pohjautuvat Euroopan Yhteisön säädöksiin, joihin on tehty kansallisia asetuksia. Toimijoilta vaaditaan ohjeiden mukaista huolellisuutta, vastuuta, omavalvontaa ja asiakirjojen säilyttämistä. (Ijäs & Välimäki 2007, 97-98.)

Suomen johtava valvontavirasto on Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Aikaisemmin toimineet Elintarvikevirasto, Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos ja Kasvintuotannon tarkastuskeskus ovat liitetty Eviraan. Virasto on maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. (Ijäs & Välimäki 2007, 95.)

5.2 Elintarvikevalvonta

Yksi elintarvikelain tarkoitus on valvonnan suunnitelmallisuus ja sen lisääminen. Päävastuu valvonnasta on elintarvikealan toimijoilla. Viranomaiset neuvovat omavalvontasuunnitelmien teossa ja valvovat, että ne toteutuvat lainsäädännön mukaisesti. Virallista valvontaa kohdistetaan useisiin eri kohteisiin elintarvikkeen kulkemalla tiellä. Valvonnasta peritään maksu. Hyvin hoidettu omavalvonta huomioidaan pienemmillä maksuilla. Maksuista saadut rahat kohdistetaan valvonnan toteuttamiseen. Elintarviketurvallisuusvirasto laatii viranomaisille valtakunnallisen tarkastusohjelman, jossa määritellään tarkistuksien pääkohdat ja arviointiperusteet. Ohjelman mukaisesti suunnitellaan paikalliset tarkastukset, joihin kuuluvat riskiarvioinnit omavalvonnassa ja suunnitelmat vaara- ja epidemiatilanteissa. Tulli tarkkailee riskianalyyysien mukaisesti eri toimittajien elintarvikkeita. Riskianalyyssissä on tutkittu toimittajien aikaisempien tuotteiden luotettavuutta. (Ijäs & Välimäki 2007, 95-97.)

Valvontaviranomainen voi määrätä muutoksia toimintaan tai elintarvikkeiden valmistukseen, jos se voi aiheuttaa terveysvaaran, tiedot ohjaavat kuluttajan harhaan tai toiminta on lainsäädösten vastaista. Muutokset on tehtävä välittömästi tai annetussa määräajassa. Jos viranomainen epäilee vakavaa terveysvaaraa tai vaaran estämisen mahdottomuutta, voi viranomainen kieltää koko elintarviketoiminnan. Kielto voi olla väliaikainen, kunnes viranomainen tekee lopullisen päätöksen. (Elintarvikelaki 23/2006.)

5.3 Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa elinkeinoharjoittajan omaa valvontaa tuotteiden laadusta ja turvallisuudesta koko elintarvikkeen käsittelyn ajan. Tarkkailua tapahtuu hankinnasta tarjoiluun asti, myös jätehuolto kuuluu omavalvontaan. (Pasanen 2002, 52.)

Omavalvonta on työväline työntekijöille, jotta kuluttajalle valmistetaan, tarjotaan ja myydään turvallisia elintarvikkeita. Tehokkaalla omavalvonnalla säästetään hävikin aiheuttamia kustannuksia yrityksessä. Yhteiskunnassa omavalvonta säästää epidemioista tulevat taloudelliset menetykset ja yksilötasolla välttää ikävältä sairastumiselta. (Pasanen 2002, 54.)

Vuonna 1995 säädettiin laki, jonka jälkeen elintarvikealan yrityksillä tulee olla pakollinen kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Tarve lakiin tuli, koska yhä useammin toiminnan ja tuotteiden laatu ja turvallisuus riippuu useasta eri vaiheesta. Yhden tuotteen valmistamiseen osallistuu moni henkilö eri yrityksissä ympäri maailman. Terveydelliset ja taloudelliset seuraukset mahdollisista virheistä ovat kasvaneet ja siksi halutaan ehkäistä virheiden syntymistä. Koko elintarvikkeen elinkaaren ajan tarkkaillaan niitä olosuhteita ja vaiheita, joita tuote kohtaa ennen kuin kuluttaja saa tuotteen haltuunsa. Kun kaikilta ketjun jäseniltä vaaditaan turvallisuuden suunnittelua ja toteuttamista, syntyy yritysten välinen luottamus turvallisuuden varmuudesta. Kirjalliset suunnitelmat ja seurantatiedot mahdollistavat myös ongelmien ratkaisua ja toiminnan kehittämistä. (Omavalvonta 2010.)

5.4 HACCP-järjestelmä

Järjestelmillä rakennetaan puitteet elintarvikemääräykset täyttävien tuotteiden valmistukseen ja myyntiin. Yksi osa omavalvontaa on HACCP-järjestelmä. Suomennettuna HACCP tarkoittaa vaarojen arvioimista ja kriittisiä hallintapisteitä. HACCP-järjestelmällä etsitään kohdat, joissa on terveystriski ja niitä kutsutaan kriittisiksi hallintapisteiksi. Näitä ovat esimerkiksi työ- tai käsittelyvaiheet, joissa turvallisuutta uhkaava vaara estetään, poistetaan tai vähennetään tasolle, joka on hyväksyttävä. (HACCP-järjestelmä 2010.)

Järjestelmä sisältää seitsemän pääperiaatetta, joita ovat vaarojen tunnistaminen, määritellään kriittiset hallintapisteet vaaran poistamiseen, määritellään raja-arvot kriittisiin pisteisiin, tehdään tehokas valvonta vaarojen huomaamiseen, korjataan mahdolliset virheet toiminnassa, toimenpiteiden tehokkuuden tarkistaminen ja kirjanpito (Korkeala 2007, 470).

Kyseistä järjestelmää käytän, kun teen ravintolalle omavalvontasuunnitelman. Suunnitelmaan kirjoitan jokaisen aihealueen kohdalle mahdolliset vaarat, kuinka ne voidaan estää, mitkä ovat mahdolliset raja-arvot vaarojen tunnistamiseen ja kuinka nämä tiedot merkataan omalle lomakkeelle.

6 Omavalvontasuunnitelman sisältö

Seuraavissa alaluvuissa käsitellään asioita, joita omavalvontasuunnitelman tulee sisältää. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan henkilökunnan hygieniavaatimuksia, elintarvikkeen kulkua ja sen käsittelyä, puhtautta ja sen seuraamista ja kaikkien lomakkeiden ja palautteiden käsittelyä. Valmis omavalvontasuunnitelma on liite 1 opinnäytetyön lopussa.

6.1 Henkilökohtainen hygienia ja perehdytys

Elintarviketyössä on tärkeä huolehtia hyvin omasta henkilökohtaisesta hygieniastaan. Oma terveys ja puhtaus on oltava sellainen, ettei työntekijä levitä tarttuvaa tautia elintarvikkeiden välityksellä kuluttuun. Hygienia voidaan jakaa käsihygieniaan, kehon hygieniaan ja sairauksiin, työtapoihin ja työasuun. Käsihygienia on yksi tärkeimmistä henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvista asioista. Käsien kautta leviää esimerkiksi luonnostaan kehossa ja limakalvoilla olevia mikrobeja, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Suolisto peräiset bakteerit voivat myös levitä huonon käsihygienian takia. Tulehtuneet haavat tai ihottumat pitää peittää puhtailla ja vesitiiviillä laastareilla ja kertakäyttökäsineillä. Käsineitä on vaihdettava, jos ne koskettavat jotain likaista tai työvaihe muuttuu. Korut pitää poistaa käsistä, koska ne keräävät likaa ja mikrobeja tai ne voivat joutua ruoan joukkoon. Kädet on pestävä aina ennen töitä, vessakäynnin jälkeen, yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen, eri työvaiheiden välissä ja yleensäkin, kun kädet ovat likaiset. Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvien matkojen jälkeen olisi tärkeää ottaa salmonellanäyte, koska se voi olla ihmisessä myös ilman oireita ja tarttua elintarvikkeisiin. Turhaa kehon koskettelua on vältettävä, koska ihmisestä irtoaa hiukkasia, jotka voivat olla elintarvikkeille vaarallisia. Työasun on oltava puhdas ja ehjä. Päähineellä suojataan hiuksien putoaminen elintarvikkeisiin. Jalkineet suojaavat putoavilta esineiltä ja nesteiltä. Usein elintarviketyö sisältää paljon seisomista, joten kenkien tulee olla tukevut ja niiden tulee tuntua hyvälle jalassa. Arkivaatteiden mukana kulkeutuu usein mikrobeja, siksi työasua ja jalkineita käytetään ainoastaan työpaikalla. (Ijäs & Välimäki 2007, 7-11.) Omavalvontasuunnitelmaan merkitään oikeaoppinen käsienpesuohje ja pukeutumisohje työpaikalla.

6.2 Ruoan hankinta ja saapuminen ravintolaan

Elintarvikkeiden hankinnassa suositellaan käytettäväksi tunnettuja ja luotettavia tavarantoimittajia. Uusilta tavarantoimittajilta kannattaa pyytää kopio omavalvontasuunnitelman hyväksymisestä. (Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto 2008.) Toimittajien kanssa laadittuihin sopimuksiin sovitaan velvollisuuksista, joita tavarantoimittajilla on. Näitä velvollisuuksia ovat kuljetusajat ja -lämpötilat, toimitusajat,

tuotteiden sijoitus toimituspaikkoihin ja taloudellisten tappioiden korvaaminen. (Hankinta- ja toimitussopimukset 2008.)

Kuljettava yritys on vastuussa kuljettamastaan elintarvikkeesta, ellei toisin ole sovittu. Kuljetusyhtiön käyttämät kuljetusvälineet tulee olla terveydensuojeluviranomaisen hyväksymiä ja yhtiöllä pitää olla omavalvontasuunnitelma, joka on hyväksytty. Kuljettajan vastuulla on huolehtia, että käsittely- ja säilytysvaiheessa tuotteen lämpötila on vaatimusten mukainen. Tarpeettomia viivästyksiä ei saisi tulla, eivätkä tuotteet saa vahingoittua. (Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto 2008.)

Vastaanottotarkastuksessa on varmistettava hankittujen tuotteiden hygieeninen laatu ja määrä ja laatu vastaavat tilausta. Tärkeintä on seurata lämpötiloja ja puhtautta. Ensimmäin tarkistetaan pakastetut ja helposti pilaantuvat tuotteet ja siirretään ne pikaisesti kylmäsäilytystiloihin. Elintarvikkeiden ja pakkausten ulkoinen laatu tarkastetaan aistinvaraisesti. (Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto 2008)

Säilyvyysmerkinnoissa pitää kiinnittää huomio viimeiseen käyttöpäivään, parasta ennen -merkintään ja säilytysohjeeseen. Nämä kaikki pitää olla elintarvikkeessa, jotta ne voidaan ottaa vastaan. (Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät 2010.)

Elintarvikkeiden saapumisen jälkeen ne on siirrettävä välittömästi niille tarkoitettuihin säilytystiloihin. Paikkojen valinnassa on otettava huomioon tuotteiden vaatimat lämpötilat, kosteus ja tuotteiden hajuerkkyys. Raaka-aineet ja valmiit tuotteet eivät saa olla kosketuksissa toisiensa kanssa. (Elintarvikkeiden varastointi 2010.)

Maitotuotteille, lihalle, kalalle ja käsitellyille kasviksille tulee olla omat kylmäsäilytystilat, jos yrityksen tilat ja toiminnan laajuus sen mahdollistavat. Jos samassa kylmiössä säilytetään eri elintarvikeryhmiä, liha- ja kalatuotteet sijoitetaan alemmille tasoille, joissa lämpötila on alhaisin. Kaikissa kylmälaitteissa ja säilytystiloissa tulee olla oma lämpömittari. Kaikkien kylmälaitteiden lämpötiloja on tarkkailtava päivittäin ja ne merkitään muistiin. Lämpötilamerkintöjä on säilytettävä vähintään vuoden ajan. (Varastointi ja kylmäsäilytys 2008) Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloilla on tärkeä osa, kun halutaan ehkäistä mikrobien kasvua ja lisääntymistä. Mikrobien kannalta tulisi välttää elintarvikkeiden säilyttämistä +8 asteen ja +60 asteen välisellä alueella. (Lämpötilavalvonta 2010.)

6.3 Ruoan valmistus ja tarjoilu

Raaka-aineiden käsittelyssä on tärkeää huomioida hygieeniset työskentelytavat. Laitteiden ja välineiden puhtaus paloittelussa ja muussa valmistuksessa on erityisen tärkeää.

Ristikontaminaatiota vältetään käyttämällä eri raaka-aineille, kuten lihalle, kalalle ja

kasviksille, eri leikkuualustoja ja välineitä. Kaikkien eri raaka-aineiden käsittelyn välissä on aina pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava työpinnat. Turhaa elintarvikkeen koskettelua on vältettävä ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulisi käsitellä viileässä tilassa. Sulatettavat lihat ja siipikarjanlihat laitetaan erilliseen astiaan, suoraan valmistusastiaan tai ne sulatetaan omissa pakkauksissaan. Sulamisen pitää tapahtua enintään +4 asteessa. Sulamisneste pitää kaataa suoraan viemäriin, jottei kontaminaatiota tapahdu. Vihanneksista ja juureksista täytyy pestä huolellisesti kaikki multa, hiekka ja turve pois. (Elintarvikkeiden esikäsittely 2010.)

Valmistusvaiheessa allergiat pitää ottaa huomioon. Puolivalmisteista ja koostetuista raaka-aineista on otettava tuoteselosteet talteen, jotta asiakkaalle voidaan turvallisesti ja varmasti kertoa ainesosat, jotka aiheuttavat heille allergioita tai yliherkkyyksiä. Tuoteselosteita tulisi säilyttää vähintään kaksi viikkoa. (Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu 2008.)

Ruokia pitää kypsentää niin kauan, että kuuma ruoka on kauttaaltaan yli +70 astetta. Siipikarjanlihaa käytettäessä lämpötilan pitää olla kauttaaltaan yli +75 astetta. Sisälämpötiloja merkitään ylös omaevalvontasuunnitelman mukaisesti. (Ijäs & Välimäki 2007, 83.)

Elintarviketta ei saa käyttää valmistukseen, myymiseen tai tarjoiluun, jos se on pilaantunut. Pilaantumisella tarkoitetaan hajun, maun, ulkonäön tai muiden ominaisuuksia muutoksia niin, että se ei enää kelpaa nautittavaksi. Elintarvike ei saa päätyä asiakkaalle, jos virheellisen käsittelyn takia haitallisten bakteerien määrä on noussut elintarvikkeessa tai jos elintarviketta on käsitellyt sairas työntekijä. Vaikka pilaantumisella ei olisi asiakkaalle terveydellisiä haittavaikutuksia, ei elintarviketta saa myydä tai tarjoilla. (Elintarvikkeiden saastuminen (kontaminaatio) ja pilaantuminen 2010.)

Tarjoilussa pitää seurata tarjoiltavan ruoan lämpötilaa. Kuumana tarjoiltavan ruoan on oltava vähintään +60 astetta ja kylmänä tarjoiltavien ruokien, esimerkiksi salaatit, lämpötila saa nousta tarjoilun aikana korkeintaan +12 asteeseen. Mikäli helposti pilaantuvien ruokien lämpötila käy +12-60 asteen välisellä alueella tai elintarvikkeen laatu on oleellisesti heikentynyt, se on hävitettävä tarjoilun jälkeen. Enintään neljä tuntia saa helposti pilaantuvat elintarvikkeet olla tarjolla. Tarjoilu-aika on se aika, jolloin asiakas voi itse ottaa ruokaa. Kerran päivässä mitataan lämpötila. Mittaus otetaan tarjoiluajan loppupuolella sekä kuumasta että kylmästä ruoasta. (Ruoan tarjoilu 2008.) Kuumentamalla valmistetut ruoat on säilytettävä vähintään +60 asteessa, jos niitä ei tarjoilla heti. Yli kahden tunnin säilyttämistä ei suositella, koska ruoan laatu heikkenee. (Ruoan säilyttäminen kuumana 2008.)

1.1.2009 voimaan tulleiden säädösten mukaan ruoka on heti valmistuksen tai tarjoilun jälkeen jäädytettävä +6 asteeseen tai sen alle. Aikaa jäädytykseen saa kulua korkeintaan neljä tuntia. Jäädytyksen jälkeen maitopohjaiset tuotteet säilytetään alle +8 asteessa ja helposti pilaantuvat enintään +8 asteessa. Jäädyttämiseen pitää olla erillinen kylmätila, jäädytyskaappi tai asianmukainen laite. Jokaiseen jäädytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä, mikäli niitä ei tarjolla samana päivänä. (Ruoan jäädyttäminen ja säilytys kylmänä 2008.)

Jäädytettävän ruoan tulee olla laadullisesti hyvää, eikä jäädytys saa huonontaa sitä. Tilat ja laitteet pitää olla elintarvikeviranomaisen hyväksymiä. (Pakkasetuksen säädöksiä 2008.)

Pakastetut ja jäädytetyt ruoat sulatetaan aina kylmiössä. Jos sulaminen pitää olla nopeaa, tuote sulatetaan mikrossa sulatusteholla tai juoksevan kylmän veden alla. Uudelleen lämmitettävän ruoan lämpötilan pitää olla vähintään +75 astetta kauttaaltaan. (Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen 2008.)

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan työvälineiden oikeaoppinen puhdistus ja käyttö. Kylmien ja kuumien ruokien lämpötilojen seuraaminen ja merkkäminen ohjeistetaan. Tarkkailuun vaadittavat lomakkeet lisätään omavalvontasuunnitelmaan.

6.4 Puhtausnäytteet

Toiminnanharjoittajilla oli tapana hävittää elintarvikkeet, joiden välityksellä epäiltiin ruokamyrkytyksen levinneen, joten säädettiin terveydensuojalaki. Laki velvoittaa toiminnanharjoittajaa säilyttämään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyä elintarviketta tai näytettä niin, että sitä voidaan tutkia laboratoriossa myrkytyksen syyn selvittämiseksi. (Pönkä 1999, 206.) Kaikista suurista valmistuseristä, vähintään 30-50 henkilölle, suositellaan otettavaksi noin 200 gramman näyte mahdollisten valitusten tai ruokamyrkytysten varalta. Näyte kannattaa ottaa helposti pilaantuvista elintarvikkeista. Näytettä on käytännöllistä säilyttää biologisesti hajoavassa pussissa. Näytteeseen on aina merkittävä sen sisältö ja päiväys, koska näyte on otettu. Näytteitä säilytetään jäädytettynä vähintään kahden viikon ajan siitä päivästä laskien, kun näytteet otettiin. (Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu 2008.)

Kaikkien pintojen, jotka ovat kosketuksissa pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa, tulee olla puhtaita orgaanisesta liasta. Kyseisiä pintoja ovat kaikki työskentelytasot, leikkuulaudat, työvälineet, elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät laitteet, astiat ja oven kahvat. Mikrobeja löytyy kaikkialta meidän ympäristöstämme. Jos niiden määrä kasvaa liian suureksi, tuotteiden mikrobiologinen laatu heikkenee. (Pintahygienia 2010.) Päivittäin riittää aistinvarainen arviointi ja silmämääräinen tarkastelu, mutta ne eivät kerro aina koko

totuutta. Mikrobiologisesti tehty säännöllinen puhtaustarkkailu antaa paremman kuvan puhdistuksen riittävydestä. Näytteiden ottamiseen käytetään sively- ja kosketusmenetelmiä. Puhdistuksen jälkeen otetut näytteet antavat parhaan kuvan puhdistuksen tasosta ja näyttävät ongelmakohdat, joihin tulisi kiinnittää enemmän huomiota. (Puhdistuksen riittävyyden arviointi 2010.)

6.5 Keittiölaitteet, laitteiden huolto ja talousvesi

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava, varustettava, kunnossapidettava ja toiminta järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu eikä lain mukaisia vaatimuksia rikota (Elintarvikehuoneisto 2010). Kaikki esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava, jos ne joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Jotta saastumisriski jäisi mahdollisimman pieneksi, laitteet on huollettava ja pidettävä järjestyksessä. Asennuksessa on otettava huomioon, että laitteet ja niiden ympäristö voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla. (Elintarvikehygieniasetus 852/2004.)

Talousvesi on sitä vettä, jota käytetään ruoan valmistukseen ja juomavedeksi. Elintarvikealan yrityksissä talousvettä käytetään elintarvikkeiden valmistukseen, jalostukseen ja säilytykseen. Peseytymiseen, pyykinpesuun, siivoukseen tai vastaavaan tarkoitukseen käytettävä vesi ei ole talousvettä. Veden tulee olla terveydelle haitatonta. Siinä ei saa olla mikrobeja, loisia eikä kemiallisia aineita niin paljon, että ne aiheuttaisivat terveydelle haittoja. Vesi täytyy olla kirkasta ja väritöntä, eikä siinä saa olla hajuja tai makuja. (Ijäs & Välimäki 2007, 105.) Jos talousvesi ei täytä laatuvaatimuksia ja vesi aiheuttaa haittaa terveydelle, kunnan terveydensuojeluviranomaisen on vettä toimittavan laitoksen kanssa selvitettävä, mistä veden laadun heikkeneminen johtuu. Viranomaisen määrää veden toimittajan korjaamaan tilanteen nopeasti ja antamaan vedenkäyttäjille ohjeet, miten hillitään terveyshaittoja. (Valvira 2010.)

6.6 Siivous ja puhtaanapito

Hyvän hygieenisen tason ylläpitämiseksi edellytetään, että omavalvontasuunnitelmassa on laadittu kattava puhdistussuunnitelma, jossa kaikille koneille, laitteille ja työpinnoille on oma kirjallinen puhdistusohjelma. Sen sisältönä on siivouksen työnjako, aikataulu ja siivousohjeet kohteittain. (Puhdistussuunnitelma 2010.)

Puhdistuksessa on viisi eri vaihetta. Ensimmäiseksi poistetaan karkea lika mekaanisesti, kaapimalla, huuhtelemalla tai liottamalla viileässä vedessä. Tässä vaiheessa näkyvän lian poistaminen helpottaa pesun onnistumista ja ehkäisee mikrobien syntymisen. Toisessa vaiheessa pestään pesuaineella. Pesuaine irrottaa likaa pinnoilta kemiallisesti ja olisi hyvä

tehostaa vaikutusta esimerkiksi harjaamalla. Kolmas vaihe on mahdollinen desinfektio. Tällä vähennetään mikrobien määrää ja samalla parannetaan turvallisuutta. Usein pesuaineissa on desinfektioainetta, jolloin erillistä desinfektointia ei tarvitse tehdä. Neljännessä vaiheessa huuhdellaan huolellisesti pesuaineet pois ja viimeisessä vaiheessa kuivataan kuivaimilla. (Puhdistusvaiheet 2010.)

Puhdistusvälineiden tulee olla puhtaita ja vain siivoukseen tarkoitettuja, jotta ne eivät levittäisi mikrobeja paikasta toiseen. Eri pinnoille olisi hyvä olla omat välineet ja ne tulisi säilyttää erillään toisistaan. Esimerkiksi eri värikoodeilla voidaan erottaa eri työpisteille tarkoitetut siivousvälineet. Siivousvälineet ja -aineet säilytetään erillisessä säilytystilassa. Siellä tulee olla riittävä ilmanvaihto, riittävästi tilaa, vesipiste, lattiakaivo ja kuivauspatteri. Välineet tulisi pestä ja desinfioida aina käyttämisen jälkeen. (Puhdistusvälineet 2010.)

Astiahuollossa on huomioitava likaisten astioiden keräily ja käsittely, astioiden pesu, puhtaiden astioiden kuivuminen, säilytys ja siirtäminen käyttöpaikoille. Konepesussa on seurattava pesulämpötiloja, ja seurannan lomake tulee liittää omavalvontasuunnitelmaan. Astiahuollon tärkein ongelmakohta on ristisaastuminen ja siihen on tärkeää löytää ehkäisevä ratkaisu. (Astiahuolto 2010.)

Omavalvontasuunnitelamassa on siivousohje kaikille laitteille. Ohjeessa kuvataan välineet, käytettävät pesuaineet ja aika, jolloin siivous suoritetaan.

6.7 Jätehuolto ja tuholaiset

Kotitalouksien, teollisuuden ja muiden tahojen jätteiden keräys, kuljetus ja käsittely ovat jätehuoltoa (Ympäristöhuolto 2008). Jätelainsäädännöllä on tarkoituksena edistää luonnonvarojen järkevää käyttöä ja estää jätteistä aiheutuvaa vaaraa terveydelle ja ympäristölle. Jätteen haltijan on järjestettävä jätehuolto ja huolehdittava siitä aiheutuvat kustannukset, kuljetusten järjestäminen ja jätteiden hyödyntäminen. Jätettä on hyödynnettävä, jos se on teknisesti mahdollista, eikä se ole kohtuuttoman kallista. Ammattimaiseen jätteen hyödyntämiseen pitää olla jätelupa, mutta pienimuotoiseen jätteen omatoimiseen hyödyntämiseen, kuten kompostointiin, ei lupia tarvitse. Kaikilla kunnilla on tarkemmat määräykset jätteen keräämisestä, lajittelusta, säilyttämisestä, hyödyntämisestä ja terveyshaittojen ehkäisemisestä. (Ijäs & Välimäki 2007, 68.)

Tuhoeläimet jaetaan elintarviketuholaisiin, sisätilojen tuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja haittaeläimiin. Kaikki nämä ovat haitallisia, koska ne levittävät sairauksia, likaavat ja pilaavat elintarvikkeita. Elintarviketuholaisiin kuuluvat kuoriaiset ja lentävät hyönteiset, jotka ovat jonkin elinaikansa aikana elintarvikkeessa. Näitä on etenkin kuivissa tuotteissa, kuten viljassa

ja pähkinöissä. Satunnaisia tuholaisia ovat kärpaset, muurahaiset ja hämähäkit. Sisätilojen tuholaisia ovat sokeritoukat ja torakat. Haittaeläimiä ovat hiiret, rotat ja linnut. Ne jättävät yleensä jälkeensä ruokailujälkiä, jyrstittä pakkauksia ja ulostepapanoita. (Tuhoeläimet 2010.) Omavalvontasuunnitelmaan pitää tehdä torjuntasuunnitelma, jossa suunnitellaan, miten tuholaisten tuloa ennalta ehkäistään ja miten toimitaan niiden esiinnyttyä. Parhaiten suojautuu tuholaisilta hyvällä hygienialla, järjestelmällisyydellä ja jatkuvalla tarkkailulla. (Ijäs & Välimäki 2007, 90-93.)

6.8 Ruokamyrkytys

Ruokamyrkytys on tartunta tai myrkytys, joka on saatu ruoan tai talousveden välityksellä. Ruokamyrkytyksen aiheuttavat mikrobit tai mikrobien tuottamat toksiinit. Oireet menevät usein nopeasti ohi, mutta joskus ne voivat aiheuttaa vakaviakin sairauksia. Erityisesti riskiryhmään kuuluvat alle kouluikäiset lapset, raskaana olevat tai imettävät naiset, vanhukset tai heikon vastustuskyvyn omaavat ihmiset. Epidemiassa vähintään kaksi henkilöä on saanut samat oireet syötyään samaa ruokaa tai juotuaan samaa vettä ja oireiden syyksi voidaan varmistaa kyseinen ruoka tai juoma. (Ruokamyrkytykset 2010.)

Ruokamyrkytyksen syitä on monia. Ulkomailta tulee nykyisin hyvin paljon elintarvikkeita, joiden mikrobeihin väestöryhmämme ei ole saanut kunnon vastustuskykyä. Ruokakulttuurin monipuolistumisen takia syömme paljon ruokia, joita emme välttämättä osaa käsitellä ja kypsentää oikein. (Pönkä 1999, 10-11.) Joukkoruokailemisen lisääntyminen lisää ruoan valmistajan vastuuta, koska virheen sattuessaa suuri joukko ihmisiä on vaarassa sairastua. Elintarvikkeiden kuljetusmatkat ja säilytysajat ovat kasvaneet, jolloin on riski, että mikrobeilla on liikaa aikaa lisääntyä. Vesiepidemiat ovat harvinaisempia. Niitä aiheuttavat esimerkiksi luonnonilmiöt, jolloin tulva- tai viemäriverdet sekoittuvat talousveteen. Myös vesijohtoverkostot voivat rikkoutua ja veteen pääsee bakteereja ja viruksia. (Ijäs & Välimäki 2007, 33.) Kolmen osa-alueen avulla välttyään ruokamyrkytykseltä. Elintarvikkeet pitää suojata tartunnalta esimerkiksi henkilökunnan hygieniakoulutuksella, asianmukaisilla suojavarusteilla ja raaka ja kypsä elintarvike on pidettävä erillään. Bakteerien lisääntyminen estetään oikeilla säilytyslämpötiloilla, vaaravyöhykelämpötilojen välttämällä ja ruoan oikeaoppisella jäädyttämällä. Bakteerit on tuhottava riittävällä kuumentamisella. (Sprenger 2007, 14-15.)

Kunnallisen viranomaisen on toimittava nopeasti, kun epäilty epidemia on tullut ilmi. Hän hankkii kaikki saatavilla olevat esitiedot, joiden avulla tilanteen vakavuus arvioidaan ja tarvittavat toimenpiteet päätetään. Jotta ei menetetä arvokasta näyttemateriaalia, näytteenotto alkaa välittömästi. Näytteitä otetaan elintarvikkeesta, vedestä ja ympäristöstä, myös elintarviketyöntekijän osallisuus epidemian lähteenä on tarkistettava. Elintarvikenäyte

otetaan valmiista, tarjolla olleesta ruoasta ja niiden raaka-aineista. Näytettä tulisi olla vähintään 300 grammaa, jos niin paljoa ei saada, otetaan näytettä niin paljon kuin on mahdollista. (Näytteiden tutkiminen elintarvike- ja talousvesivälitteisessä epidemiassa 2005.)

Omavalvontasuunnitelmassa on ohjeet, kuinka toimia ruokamyrkytystilanteessa. Ruokamyrkytystapauksissa pitää täyttää omavalvontasuunnitelmaan tehty lomake, johon merkataan myrkytyksen saaneen yhteystiedot ja ruoka, joka myrkytyksen aiheuttanut ruoka.

6.9 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys

Omavalvontasuunnitelma on oltava kirjallisena, jotta kaikilla yrityksen henkilökuntaan kuuluvilla on selkeä ja yhteinen tieto oikeista toimintatavoista ja kaikilla on mahdollisuus tutustua työhön liittyviin ohjeisiin. Suunnitelmaa tulee jatkuvasti pitää ajan tasalla, eli sitä on päivitettävä yrityksen omien tarpeiden mukaan. (Omavalvontasuunnitelma 2010)

Omavalvonnan tuloksista ja virheiden korjaamiseksi tehdyistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa. Syntyvää aineistoa on säilytettävä vähintään vuoden ajan. Elintarvikeyrityksen saama hyöty omavalvonnasta on turvallisemmat tuotteet, valitukset ja tavaran hävikki pienenee, henkilökunta motivoituu työhönsä, asiakkaat ovat tyytyväisiä ja yritykseltä löytyy kirjanpito tuotteistaan ja toiminnoistaan. (Omavalvonta 2010.)

7 Perehdytyspäivän arviointi henkilökunnan ja toimeksiantajan näkökulmasta

Omavalvontasuunnitelman perehdytyspäivän pidin 15.huhtikuuta Wiener Paakaran lounasravintolan tiloissa. Liitteessä 2 on perehdytyspäivän ohjelma. Koko yrityksen keittiöhenkilökunta oli tilaisuudessa paikalla. Tilaisuudessa kävin omavalvonnan ja lainsäädännön asioita läpi. Kerroin, kuinka tärkeää on noudattaa ohjeita, jotta elintarvikkeet säilyisivät mahdollisimman bakteerittomina asiakkaalle asti. Tärkeintä oli mielestäni selvittää ravintolalle tehty suunnitelma mahdollisimman tarkasti, jotta työt tehtäisiin sen mukaisesti. Ensin annoin henkilökunnan lukea läpi koko suunnitelman. Sen jälkeen kävimme ryhmässä ravintolan tiloissa. Etenimme omavalvontasuunnitelman mukaisesti koko ravintolan läpi, samaa reittiä kuin elintarvike kulkee. Aloitimme tavaran hankkimisesta ja sen saapumisesta. Opastin, kuinka tavara otetaan vastaan ja mitä toimenpiteitä pitää tehdä ennen kuin se laitetaan varastoihin. Varastotiloissa kerroin tavaran kulkua, jotta vanhimmat tuotteet käytetään ensin. Ruoan valmistuksessa ja tarjoilussa muistutin lämpötilojen seuraamisen tärkeyttä. Siivouskaapin näytin henkilökunnalle ja kerroin siivousvälineiden oikeat säilytyspaikat. Lopuksi muistutin, että on tärkeää täyttää lomakkeita ja säilyttää kaikki täytetyt lomakkeet niille varatussa paikassa. Tämän kierroksen jälkeen kerroin valituille vastuuhenkilöille heidän vastuunsa keittiön toiminnassa. Kävin jokaisen kanssa

henkilökohtaisesti läpi, kuinka he valvovat ja täyttävät lomakkeita heidän omista vastuutehtävistään. Palautetta sain elintarviketarkastajalta ja Wiener Paakaran toimitusjohtajalta, jotka ovat seuraavassa kappaleessa.

Pidin palaverin paikallisen elintarviketarkastajan kanssa 15. huhtikuuta, jolloin hän antoi palautteensa minun tekemstäni omavalvontasuunnitelmasta. Hän kehui, kuinka pitkän ja laajan suunnitelman olin tehnyt, vaikka ravintolan toimintaan olisi voinut tehdä lyhyemmänkin. Kaikki lomakkeet olivat hyviä ja tekstissä oli kuvattu hyvin, miten pitää toimia. Tärkeät yhteystiedot oli selkeästi eristetty kehyksillä, jolloin ne tulevat selkeästi esiin. Saapuvien elintarvikkeiden raja-arvoja piti muuttaa tiukemmiksi, jotta varmistutaan laadukkaista tuotteista. Kylmien ruokien tarjoilulämpötilaa lasketaan, koska viime vuosina on tehty muutoksia suosituksiin. Ruoan jäähdytys ja jäädytys voidaan poistaa kokonaan suunnitelmasta, koska ravintolassa ei ole vaatimuksia vastaavaa jäähdytyskaappia, eikä siten ruokaa saa jäähdyttää muilla tavoilla. Käsienpesulistaan pitää lisätä pesu aina puhelimeen koskemisen jälkeen. Työterveydenhuollon yhteystiedot tulee mainita hygieniakappaleessa. Näiden lisäysten jälkeen omavalvontasuunnitelma on hyväksyttävissä. (Raitanen, T. Henkilökohtainen tiedonanto. 15.4.2010.)

Omavalvontasuunnitelman tekeminen sujui esimerkillisen hienosti ja yhteydenpito yrityksen ja opiskelijan välillä sujui erinomaisesti. Suunnitelmaa voidaan myös käyttää tulevaisuudessa perehdytykseen. Omavalvontasuunnitelma on helposti muokattavissa tulevaisuudessa, kun siihen tulee tarve muutokselle. Siitä voidaan ottaa myös mallia, kun kahvilaan tai leipomoon tehdään omavalvontasuunnitelmat. Työ vastaa hyvin yrityksen tarvetta saada toimiva omavalvontasuunnitelma. (Gilan, M. Henkilökohtainen tiedonanto. 15.4.2010.)

Kirjalliset lähteet

- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2006. Tutki ja kirjoita. 12. painos. Jyväskylä: Gummerus.
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu. Helsinki; Yliopistopaino.
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 2. painos. Keuruu; Otava.
- Korkeala, H. 2007. Elintarvikehygienia: ympäristöhygienia, elintarvike- ja ympäristötoksikologia. Helsinki; WSOY Oppimateriaalit.
- Pasanen, T. 2002. Hygieniaosaamisen perusteita. 2.painos. Helsinki; Työväen sivistysliitto.
- Pönkä, A. 1999. Ruokamyrkytykset ja elintarvikehygienia. Jyväskylä; Gummerus.
- Sprenger, R. 2007. Elintarvikehygienian käsikirja. Aro, J. Helsinki; Anticimex.

Sähköiset lähteet

- Astiahuolto. 2010. Evira. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/astiahuolto/>
- Elintarvike- ja puhtausnäytteet. 2008. MaRa. Viitattu 4.2.2010. <http://www.mara.fi/?file=252>
- Elintarvikehuoneisto. 2010. Net-foodlab. Viitattu 9.2.2010.
<http://www.netfood.fi/omavalvontafi/elintarvikehuoneisto>
- Elintarvikehygienia. 2010. Evira. Viitattu 15.3.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienia/>
- Elintarvikehygienia-asetus 852/2004. 2004. Euroopan parlamentti ja neuvosto. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF>
- Elintarvikelaki 23/2006. 2006. Finlex. Viitattu 13.3.2010.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060023>
- Elintarvikkeiden esikäsittely. 2010. Evira. Viitattu 16.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_esikasittely/
- Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.mara.fi/?file=269>
- Elintarvikkeiden saastuminen (kontaminaatio) ja pilaantuminen. 2010. Evira. Viitattu 16.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_saastuminen__kontaminaatio__ja_pilaantuminen/
- Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät. 2010. Evira. Viitattu 15.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_sailyvyysmerkinnat/

Elintarvikkeiden varastointi. 2010. Evira. Viitattu 9.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_varastointi/

HACCP-järjestelmä. 2010. Evira. Viitattu 16.3.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/>

Hankinta- ja toimitussopimukset. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.mara.fi/index.php?file=305>

Lämpötilavalvonta. 2010. Net-foodlab. Viitattu 9.2.2010.
<http://www.netfood.fi/omavalvontafi/laemppoetilavalvonta>

Näytteiden tutkiminen elintarvike- ja talousvesivälitteisessä epidemiassa. 2005. Evira. Viitattu 16.2.2010.
http://www.evira.fi/attachments/elaintauti_ja_elintarviketutkimus/elintarvike_ja_rehututkimus/ruokamyrkytykset/rkmepidemiaelintarviketut04.pdf

Ohje pienen valmistuskeittion/kahvilan omavalvontasuunnitelman laatimiseksi. 2008. Liite 28a. Keski-Uudenmaan ympäristökeskus.

Omavalvonta. 2010. Evira. Viitattu 5.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/omavalvonta/

Omavalvontasuunnitelma. 2010. Evira. Viitattu 5.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>

Pakkasetuksen säädöksiä. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.mara.fi/index.php?file=296>

Pintahygienia. 2010. Net-foodlab. Viitattu 5.2.2010.
<http://www.netfood.fi/omavalvontafi/pintahygienia>

Puhdistuksen riittävyyden arviointi. 2010. Evira. Viitattu 5.2.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistuksen_riittavyyden_arviointi/

Puhdistussuunnitelma. 2010. Evira. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/>

Puhdistusvaiheet. 2010. Evira. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistusvaiheet/>

Puhdistusvälineet. 2010. Evira. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistusvalineet/>

Ruoan jäähdyttäminen ja säilytys kylmänä. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.mara.fi/?file=264>

Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010.
<http://www.mara.fi/?file=262>

Ruoan säilyttäminen kuumana. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010. <http://www.mara.fi/?file=265>

Ruoan tarjoilu. 2008. MaRa. Viitattu 15.2.2010. <http://www.mara.fi/?file=263>

Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu. 2008. MaRa. Viitattu 5.2.2010.
<http://www.mara.fi/?file=267>

Ruokamyrkytykset. 2010. Evira. Viitattu 16.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/ruokamyrkytykset/>

Toimipaikan perustiedot. 2008. MaRa. Viitattu 21.1.2010.
http://www.mara.fi/files/luku_2.doc

Tuhoeläimet. 2010. Evira. Viitattu 10.2.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/tuhoelaimet>

Valvira. 2010. Talousvesi. Viitattu 4.2.2010.
http://www.valvira.fi/ohjaus_ja_valvonta/terveydensuojelu/talousvesi

Varastointi ja kylmäsäilytys. 2008. MaRa. Viitattu 9.2.2010. <http://www.mara.fi/?file=268>

Wiener Paakari Oy. Viitattu 27.1.2010.
<http://www.wienerpaakari.com/wienerpaakari.asp>

Ympäristöhuolto. 2008. Työ- ja elinkeinoministeriö. Viitattu 10.2.2010.
http://www.ammattinetti.fi/web/guest/alat;jsessionid=CDCA472E5A1EE8E59D6C1FB682FA371A?p_p_id=akysearchammattiala_INSTANCE_6tRI&p_p_action=1&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=1&_akysearchammattiala_INSTANCE_6tRI_command=detailView&_akysearchammattiala_INSTANCE_6tRI_alaid=18&_akysearchammattiala_INSTANCE_6tRI_subAlaid=18.2

Liitteet

Liite 1 Omavalvontasuunnitelma Wiener Paakari.....	26
Liite 2 Perehdytyspäivän ohjelma.....	60

Liite 1: Omavalvontasuunnitelma Wiener Paakari

Omavalvontasuunnitelma
Wiener Paakari

Sisällys

1	Toimipaikan yhteystiedot ja toiminnan perustiedot	28
2	Omavalvonnan vastuuhenkilöt	29
3	Ruoan hankinta ja vastaanotto	30
3.1	Tavarantoimittajat	30
3.2	Vastaanotto ja -tarkastukset	31
4	Kylmä- ja varastotilat	34
5	Ruoan valmistus ja tarjoilu	37
5.1	Valmistus	37
5.2	Tarjoilu	40
5.3	Ruoan jäähdytys ja jäädytys	40
6	Henkilökunnan hygienia	42
7	Astianpesu	45
8	Talousvesi	47
9	Siivous ja puhtaanapito	47
10	Jätehuolto	51
11	Tuholaiset	51
12	Näytteenottosuunnitelma	53
13	Ruokamyrkytys	55
14	Asiakaspalautteet	57
15	Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys	59

1 Toimipaikan yhteystiedot ja toiminnan perustiedot

Yritys	Wiener Paakari Oy
Y-tunnus	0734977-4
Osoite	Vanha Yhdystie 17, 04430, Järvenpää
Puhelinnumero	09 2919377

Toiminnan tyyppi ja toiminta-ajatus	Leipomo-, kahvila-, pitopalvelu- ja lounasruokatoimintaa.
Terveystietolain mukaisen päätöksen päivämäärä	
Lupa ruoan jäädyttämiseen	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Henkilökunnan määrä	16
Asiakaspaikkamäärä	n. 45
Arvioitu päivittäinen annosten määrä	n. 100
Aukioloajat	Arkisin 10.30-14.00
Ruoan valmistus	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Ruoan jäähditys ja uudelleen lämmittäminen	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Ruoan jäädyttäminen	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Muualla toimitettava ruoka	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Talousvesi vesilaitokselta	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Ulkopuolisen siivousyrityksen käyttö	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
Yli 10 m3 pakkasvarasto	kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>

(Lähde: MaRa: Toimipaikan perustiedot 2/2008, doc-muodossa)

Lounaaseen kuuluu neljä lämminruokavaihtoehtoa, jotka kaikki tarjoillaan lautasannoksina. Salaattipöydässä on 3-4 eri salaattia, juomat ja leivät. Salaattipöydästä asiakas saa ottaa haluamansa ruoat itse. Salaatit tehdään itse, raaka-aineina käytetään mm. vihanneksia ja säilykkeitä. Lämminruoka koostuu arviolta 2/3 teollisuuden puolivalmisteista. 1/3 valmistetaan ravintolassa. Ruokavaihtoehdot ovat monipuolisesti liha-, kala- ja kanatuotteista valmistettuja

2 Omavalvonnan vastuuhenkilöt

Omavalvonnan yhteys- ja päävastuuhenkilö yrityksessä

Nimi	Mika Gilan
Tehtävänimike	Toimitusjohtaja
Puhelinnumero	040 5041466
Sähköposti	mika@wienerpaakari.com

Vastuuhenkilöt

Elintarvikkeiden vastaanotto	Kalle Miettinen
Varastointi	Kalle Miettinen
Ruoanvalmistus	Kalle Miettinen
Ruoan tarjoilu	Kalle Miettinen
Astianpesu	Sonja Nikkinen
Siivous ja puhtaus	Sonja Nikkinen
Puhtausnäytteet	Mika Gilan
Jätehuolto ja tuholaiset	Mika Gilan
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Mika Gilan
Terveystodistukset	Mika Gilan
Asiakaspalautteet	Mika Gilan
Ruokamyrkytysten hoito	Mika Gilan

Terveystarkastaja

Nimi	Tuija Raitanen
Työpaikka	Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, Amerintie 64, Tuusula
Puhelinnumero	09-87182256
Sähköpostiosoite	Tuija.Raitanen@tuusula.fi

(MaRa: Toimipaikan perustiedot 2/2008)

3 Ruoan hankinta ja vastaanotto

3.1 Tavarantoimittajat

Tavarantoimittajiksi on valittu luotettavat yritykset, jotka kuljettavat elintarvikkeet omilla kulkuneuvoillaan Wiener Paakariin. Valiolta tulee maitotuotteet, Chips Foodilta lihatuotteita ja puolivalmisteita pakasteina, Lihatukku Veijo Votkinilta lihatuotteita tuoreina ja Kanta-Hämeen Tuoretuotteelta monipuolisesti kaikkia elintarvikkeita, lähinnä vihanneksia ja kuivat tuotteita.

Toimittaja	Yhteystiedot	Toimituspäivä(t)
Valio		
Chips Food		
Lihatukku Veijo Votkin		
Kanta-Hämeen Tuoretukku		

3.2 Vastaanotto ja -tarkastukset

Tavarantoimittajat kuljettavat elintarvikkeet ja vastaavat elintarvikkeiden oikeista kuljetustavoista ja -lämpötiloista. Tavarán saavuttua vastaanottaja tarkistaa, että kuormakirja ja saapunut tavaramäärä vastaavat tilattuja tuotteita.

Vastaanotetuista elintarvikkeista tarkistetaan seuraavat asiat:

- Tuotteen päiväys on voimassa
- Tuotteen kunto on hyvä (pakkaus on ehjä, aistinvaraisesti hyvässä kunnossa)
- Tuotteen säilytys
- Helposti pilaantuvien (mm. liha ja -valmisteet, kala ja -valmisteet, pakasteet) tuotteiden lämpötilat, 2 tuotteesta kerran viikossa

Tuote	Lainvaatima lämpötila °C	Toimenpideraja °C
Pakasteet	-18	-15
Kypsentämättömät lihavalmisteet	+4	+6
Kala, äyriäiset	0- +3	+4
Tuoresuolattu, savustettu kala	+6	+8
Maito, kerma ja maitotuotteet	+6	+8
Muut helposti pilaantuvat tuotteet	+6	Yli +6

Jos elintarvike ei läpäise tarkistuksen vaatimuksia, tuotetta ei oteta vastaan. Elintarvike palautetaan oikealle tavarantoimittajalle mahdollisimman pian ja tehdään asianmukainen reklamaatio.

Tavarán vastaanottaja varmistaa, ettei kylmäketju katkea. Helposti pilaantuva tuote saa seistä huoneenlämmössä korkeintaan 15 minuuttia.

Tavarán purku suoritetaan tässä järjestyksessä:

- Maitotuotteet
- Pakasteet
- Kalatuotteet

- Lihatuotteet
- Vihannekset
- Muut kylmiöön menevät tuotteet
- Kuiva-aineet

Tavarán siirtämisessä varastoihin pitää huomioida tavarán kierto. Vanhimmat tuotteet pitää käyttää aina ensin. Tavarán purkajan pitää sijoittaa elintarvikkeet siten, että kaikki työntekijät ymmärtävät ottaa ensin vanhimman tuotteen varastosta. Uudet tuotteet sijoitetaan vanhojen taakse.

Vastaanotettavan tuotteen lämpötilan seuraamislomake

Vastuuhenkilö Kalle Miettinen

Lämpötilat mitataan ja kirjataan kahdesta helposti pilaantuvasta tuotteesta kerran viikossa.

Toimenpide on palauttaa tavara tavarantoimittajalle.

Tuote	Lainvaatima °C	Toimenpideraja °C
Pakasteet	-18	-15
Liha	+4	+6
Kala	0- +3	+4
Maitotuotteet	+6	+8
Muut helposti pilaantuvat tuotteet	+6	Yli +6

[illegible]

4 Kylmä- ja varastotilat

Kylmälaitteet

Laite:	Lukumäärä:	Lämpötilavaatimus
Jääkaapit	1 kpl	+1- +6°C
Kylmiöt ja niiden käyttötarkoitus	1. Raaka-aineiden säilytys	+1- +6°C
Pakastimet	1 kpl	-18°C tai kylmempi

Ravintolan keittiössä sijaitsevassa jääkaapissa säilytetään lounasaikana keittiössä tarvittavia elintarvikkeita, pidempiä aikoja jääkaapissa ei säilytetä mitään. Lounasaikana jääkaapissa on ruokakermaa, mausteita, lounaalla tarjottavat kylmät kastikkeet, maustevoi ja muutama lounasruokavaihtoehtona oleva naudan- tai sianlihasta tehty pihvi.

Kylmiön sisällön järjestys pitää olla sellainen, ettei mikrobien siirtymistä tuotteesta toiseen synny. Jos elintarvike poistetaan sen omasta pakkauksestaan, se pitää suojata foliolla, kelmulla tai elintarvike laitetaan kannelliseen astiaan. Raakatuotteet sijoitetaan kylmiön alaosiin ja kypsät yläosiin. Sulamassa olevat tuotteet pitää laittaa astioihin, jottei sulamisneste ole kosketuksessa muiden elintarvikkeiden kanssa. Kylmiössä järjestyksen pitää olla selkeä ja varaston kierto pitää huomioida.

Pakastimen vasen reuna on tarkoitettu ravintolan tuotteille. Ylimmällä hyllyllä on pakastevihannekset ja keskimmaisella pakasteperunatuotteita. Puolivalmiit lihatuotteet säilytetään omissa laatikoissaan hyllyjen alla.

Kuivatuotteet, esimerkiksi mausteet, jauhot ja säilykkeet säilytetään esivalmistelutyötason ala- ja yläpuolella olevilla hyllyillä ja keittiössä olevilla hyllyillä.

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan joka päivä. Mielellään aamuisin, koska silloin ovia ei ole ehditty availemaan ja lämpötila on mahdollisimman realistinen. Tulokset merkataan lomakkeeseen kerran viikossa. Jos lämpötila lämpenee, pitää tarkistaa, ettei mikään estä ilmakiertoa, eikä laite ole liian täynnä. Jos lämpötila ei korjaannu pikaisesti, pitää kaikki elintarvikkeet siirtää toiseen kylmätilaan ja kutsua korjaaja.

Korjaaja: Coolmatic Oy
010 850 4714

Kylmälaitteiden seurantalomake

Vastuuhenkilö Kalle Miettinen

Laite:	Lämpötila rajat °C :	Lämpötiloja seurataan päivittäin, merkitään kerran viikossa. Jos lämpötila ei pysy raja-arvoissa, soita korjaaja.
Kylmiö	+ 0-6	
Pakastin	Vähintään - 18	
Jääkaappi	+ 1-6	

Pvämäärä	Kylmiö °C	Pakastin °C	Jääkaappi °C	Toimenpiteet	Kuittaus

Kylmälaitteiden huollon seuraamislomake

Vastuuhenkilö Kalle Miettinen

Merkitse huolto- ja puhdistustoimenpiteet

[illegible]

5 Ruoan valmistus ja tarjoilu

5.1 Valmistus

Esikäsittely tapahtuu työtasoilla, joista yksi on kylmiötä vastapäätä. Toinen paikka sijaitsee keittiössä, maustehyllyn alapuolella olevan työtason päällä. Käsittelyssä huomioidaan hygieniasäännöt ja työvälineiden oikea käyttö. Leikkuulautojen kuntoa tarkkaillaan ja huonokuntoiset pitää vaihtaa uusiin. Laudat ja muut työvälineet vaihdetaan ja pestään jokaisen raaka-aineen välillä, jotta vältetään ristikontaminaatio. Helposti pilaantuvien raaka-aineiden esikäsittelyssä pitää huomioida raaka-aineen lämpötila, se ei saisi nousta liikaa esikäsittelyn aikana. Raakoja lihoja ja salaatteja käsitellessä pitää käyttää kertakäyttökäsineitä. Käytön jälkeen ne heitetään aina roskeen.

Käytettäessä ulkomaisia marjoja, pitää ne kuumentaa yli 90°C 2 minuutin ajan.

Pakastetut raaka-aineet sulatetaan jääkaapissa tai kylmähauteessa, jossa veden lämpötila on korkeintaan +15°C. Siipikarjan sulattamisessa tuotteen pitää olla täysin sulanut ennen valmistusta. Sulamassa oleva raaka-aine pitää olla astiassa, jottei sulamisneste ole kontaktissa muiden raaka-aineiden kanssa. Sulamisneste pitää heti kaataa viemäriin. Sulatettuja raaka-aineita ei saa jäädyttää uudelleen.

Salaattien raaka-aineet tulevat Kanta-Hämeen Tuoretuotteelta. Ravintolassa salaatin valmistus on usein eri valmiskomponenttien yhdistämistä. Lämmin ruoka valmistetaan puolivalmisteista.

Pihvit leikataan isosta fileestä. Lihaa käsitellessä pitää käyttää kertakäyttökäsineitä ja lihasta tulevat jätteet pitää laittaa bioroskikseen, työvälineet pitää pestä huolellisesti koneessa ja jos leikkaamisesta on tullut roiskeita työpisteelle, pitää ne pyyhkiä desinfiointiainetta käyttäen välittömästi. Pihvit hakataan ohueksi nuijalla ja prosessin aikana liha on muovisuojan sisällä. Jos lihan hakkaamisesta syntyy roiskeita, ne pitää pyyhkiä pois välittömästi. Pihvipisteen kohdalla ei saa valmistaa samaan aikaan mitään ruokia, eikä sen lähellä saa säilyttää mitään raaka-aineita.

Dieettiruokia ei ravintolassa erikseen valmisteta. Vain gluteiinitonta leipää saa ravintolasta, jos asiakas sellaisen haluaa. Leipä säilytetään pakastimessa, omassa pahvilaatikossaan ja muovisuojan sisällä. Ennen leivän hakemista, kädet pitää pestä huolellisesti. Leipä sulatetaan mikrossa täysin sulaneeksi puhtaan lautasen päällä sulatustehoa käyttäen. Leivän käsittelyn aikana ei saa koskea muihin raaka-aineisiin.

Käsiteltäviä tuotteita saa pitää huoneenlämmössä korkeintaan 20 minuuttia, ja helposti pilaantuvia tuotteita (raaka liha, maitotuotteet) korkeintaan 15 minuuttia.

Ruoan lämpötilat kypsennysvaiheessa:

Ruoan lämpötila	Yli +70°C
Siipikarjan lihan lämpötila	Yli +75°C
Ulkomaiset pakastemarjat	Yli +90°C, kiehauta 2 min
Uudelleen kuumennettavat ruoat	Yli +75°C

Kypsennyslämpötiloja seurataan jatkuvasti ja ne merkataan lomakkeeseen kerran viikossa. Lämpötiloja verrataan edellämainituihin arvoihin ja kypsennykseen kiinnitetään enemmän huomiota, jos raja-arvot eivät täyty. Lämpötilan tarkkailuun käytetään mittaria tai vastaavaa. Mittari pestään huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen, desinfiointiainetta käyttäen.

Ruoan kypsennyksen seuraamislomake

Vastuuhenkilö Kalle Miettinen

Merkitse ruoan lämpötilat kypsennyksen jälkeen kerran viikossa ja mahdolliset toimenpiteet lämpötilan korjaamiseksi.

Ruoan lämpötila	Yli +70°C
Siipikarjan lihan lämpötila	Yli +75°C
Ulkomaiset pakastemarjat	Yli +90°C, kiehauta 2 min
Uudelleen kuumennettavat ruoat	Yli +75°C

[illegible]

5.2 Tarjoilu

Ruoan tarjoilussa pitää mitata lämpötilat ennen ja jälkeen tarjoilun. Lämmintä ruokaa pidetään oikeissa lämpötiloissa vesihauteiden ja uunin avulla. Itse leikatut ja hakatut pihvit säilytetään aina kylmiössä, dynossa ja foliolla suojattuna, kunnes asiakkaalle sellainen parilalla paistetaan. Kylmät ruoat pidetään kylmiössä tai jääkaapissa, kunnes juuri ennen ruokailun alkua ne otetaan tarjolle. Salaatteja laitetaan tarjolle pieniä määriä kerralla, jottei se olisi liian kauaa tarjolla lämpimässä. Salaattipöydän ottimet pitää olla puhtaat ja sopivat salaatin ottamiseen. Ruoan koskemista paljain käsin on aina vältettävä. Jos on pakko koskea ruokaa käsin, on aina käytettävä kertakäyttökäsineitä, jotka heitetään roskeen käytön jälkeen. Tarjolla olleet salaatit heitetään aina biojäteastiaan, eikä niitä enää käytetä uudelleen.

Tarjoiltavan lämpimän ruoan lämpötila pitää olla koko tarjoilun ajan vähintään +60°C. Kylmän ruoan lämpötila pitää olla koko tarjoilun ajan korkeintaan +8°C. Jos lämpötilat eivät pysy raja-arvojen sisällä, ne pyritään saamaan oikeiksi lämpötiloiksi mahdollisimman pian, jos se ei onnistu, ruokaa ei enää tarjota asiakkaalle. Lämpötilan tarkkailuun käytetään mittaria tai vastaavaa. Mittari pestään huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen, desinfiointiainetta käyttäen. Kylmiä ruokia ei saa pitää tarjolla kuin korkeintaan 2 tuntia. Lämpimiä ruokia saa pitää korkeintaan 4 tuntia.

5.3 Ruoan jäähdytys ja jäädytys

Ruokaa ei jäähdytetä eikä jäädytetä!!!

Tarjoiltavan ruoan tarkkailulomake

Vastuuhenkilö Kalle Miettinen

Merkitse ruokien lämpötilat 1x viikossa ruokailun alussa ja lopussa ja mahdolliset toimenpiteet.

Lämmin ruoka vähintään °C	+60°C
Kylmä ruoka korkeintaan °C	+12°C
Tarjoiluajat	Kylmä 2h, Kuuma 4h

[illegible]

6 Henkilökunnan hygienia

Hygieniaopastus annetaan työhön perehdyttämisen yhteydessä. Jokaiselle työntekijälle annetaan henkilökohtainen pukukaappi, jossa säilytetään omia työvaatteita, joita käytetään vain työpaikalla. Vaatteiden siisteydestä ja omasta henkilökohtaisesta hygieniastaan jokainen työntekijä vastaa itse.

Kädet pestään aina kun:

- aloitetaan työt
- työvaiheiden välissä
- ennen dieettiruokien valmistusta
- WC-käynnin jälkeen
- yskinnän, aivastuksen ja niistämisen jälkeen
- jätteiden käsittelyn jälkeen
- tupakoinnin jälkeen
- astiahuollon jälkeen
- tai kun kädet ovat muuten likaiset
- kosketaan kännykkään

Tee näin:

1. Kostuta kädet
2. Pesuainetta saa pumppupullosta
3. Pese molemmat kädet huolellisesti pitkälle ranteen ja kynärpään väliselle alueelle asti.
4. Huuhtelee
5. Taputtele kädet kuivaksi paperipyyhkeellä
6. Sulje hana käyttäen paperipyyhettä

Työpaikalla pitää ottaa pois kaikki sormukset, korut ja kellot. Niiden alle kertyy erittäin helposti bakteereja. Haavat pitää suojata vesitiiviillä laastarilla. Kertakäyttöhanskojen käyttöä suositellaan kaikkien elintarvikkeiden käsittelyssä, erityisesti kun kyseessä on raakatuote.

Työntekijällä tulee olla asianmukainen asustus, joka on:

- työpaita/-takki
- päähine, joka peittää hiukset sisäänsä, pitkät hiukset pitää olla kiinni
- puhtaat työhousut
- työkengät

Työvaatteita ei käytetä muualla kuin työpaikalla. Jos työntekijä poistuu ulos, esimerkiksi viemään roskia, pitää hänen suojata työvaatteet esimerkiksi takilla ja kengät on vaihdettava ulkokenkiin.

Työnantaja vastaa siitä, että kaikilla työntekijöillä on voimassa oleva hygieniatodistus. Kopio todistuksesta säilytetään omavalvontakansiossa. Salmonellatodistus jokaiselta työntekijältä pitää säilyttää myös omavalvontakansiossa. Salmonellatodistus pitää uusia, jos työntekijä matkustaa Pohjoismaiden ulkopuolelle vähintään neljäksi vuorokaudeksi.

Työterveyshuollon yhteystiedot

Seija Karma Työterveyshoitaja Lääkärikeskus- Yhtymä Järvenpään Lääkärikeskus, Työterveyshuolto Mannilantie 13 A 04400 Järvenpää puh 68088470
--

Työntekijöiden todistusten tarkistuslomake

Vastuuhenkilö Mika Gilan

Merkitse kun työntekijä on esittänyt tarvittavat todistukset omasta hygieniastaan.

[illegible]

7 Astianpesu

Astianpesussa pitää huolehtia, etteivät likaiset astiat kohtaa puhtaita.

Astiat pitää pestä mahdollisimman nopeasti niiden käytön jälkeen. Astiat esipestään viileällä vedellä ja pinttynyt lika kannattaa liottaa hyvin ennen esipesua. Astiat laitetaan pesuun tarkoitettuihin koreihin. Koreja täytettäessä pitää huomioida, etteivät korit tule liian täyteen, jolloin pesutulos heikkenee. Päivän loppuksi pesukoneen vedet poistetaan ja kone pestään huolellisesti, sen ohjeistuksen mukaisesti. Koneen sisällä olevat sihdit ja suodattimet pitää pestä harjalla ja pesuaineella päivittäin. Koneen pesuainepurkkeja pitää tarkkailla päivittäin ja niiden loppuessa on pesuainepurkki vaihdettava.

Pesukoneen pesulämpötiloja pitää tarkkailla ja merkitä lämpötilat lomakkeeseen.

Lämpötila:	
Esipesu	Enintään +35°C
Pesu	+60-65°C
Huuhtelu	Vähintään +85°C

Jokainen tiskikonetta käyttävä työntekijä tarkkailee koneen toimintaa ja pesutuloksia. Jos koneen toiminnassa on vikaa, pitää ilmoittaa astianpesuvastaavalle, joka ottaa tarvittaessa yhteyden koneen korjaajaan.

Pesuaineet toimittaa Johnson Diversey, jonka yhteyshenkilö tekee yrityskäyntejä, jolloin hän myös mittaa pesuaineen annostelun.

Johnson Diversey Suurkeittiöpuolen edustaja Janne Teppinen 0400 640404

Astianpesukoneen tarkkailulomake

Vastuuhenkilö Sonja Nikkinen

Merkitse pesukoneen lämpötilat ja koneelle tehdyt korjaukset lomakkeeseen.

	Lämpötila:
Esipesu	Enintään +35°C
Pesu	+60-65°C
Huuhtelu	Vähintään +85°C

[illegible]

8 Talousvesi

Yritys kuuluu kunnallisen vesijohtoverkon piiriin.

9 Siivous ja puhtaanapito

Keittiöhenkilökunnan on pidettävä oma työpiste puhtaana kaikkien valmistusvaiheiden aikana ja niiden jälkeen. Lattia on hyvä pitää esteettömänä ja kuivana, jotta liikkuminen olisi helppoa ja turvallista. Siivousvälineet ovat niille tarkoitettussa siivouskaapissa, jossa on myös viemäri, jonne likavedet kaadetaan. Siivoamiseen pitää käyttää oikeita tuotteita, jotta lopputulos olisi mahdollisimman puhdas. Aina pitää lukea pesuaineen käyttöohje ennen käyttöä ja ohjeita pitää noudattaa. Usein käytettäviä pesuaineita löytyy keittiön tiskialtaan vierestä ja tiskikoneen altaan alapuolella olevalta hyllyltä. Siivousvedet otetaan siivouskaapin hanasta.

Kaikista siivouksista pidetään kirjaa. Ohjeistukseen on kuvattu siivouksien aikataulut, käytettävät välineet ja menetelmät. Lomakkeeseen merkitään aina kun siivous on suoritettu omalla kuittauksella ja suorituksen päivämäärällä. Päivittäinen keittiön ylläpitosiivousta ei tarvitse merkitä lomakkeeseen. Siivoussuunnitelmaa on noudatettava.

Siivoussuunnitelma

Vastuuhenkilö Sonja Nikkinen

Valvo että siivoukset suoritetaan suunnitelman mukaan.

<u>Kohde</u>	<u>Taajuus</u>	<u>Väline</u>	<u>Puhdistusaine</u>	<u>Menetelmä</u>
Työtasot	käytön jälkeen	siivouspyyhe, pesuharja	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä, tarvittaessa harjaus
Leikkuulaudat	käytön jälkeen	pesuharja	Yleispuhdistus aine	Pesu koneessa
Keittiön lattia, lattiakaivo	päivittäin, perusteellisesti 1x vko	pitkävartinen harja, kuivain	Yleispuhdistus aine, emäksinen aine	Pesu, harjaus, kuivaus
Uuni	Tarvittaessa, 1x kk	Siivouspyyhe, pesuharja	uuninpesuaine	Pyyhintä, pesuaineen ohjeen mukaisesti
Parila	päivittäin, perusteellisesti 1x vko	siivouspyyhe	vesi	Pyyhintä
Mikroaaltouuni	päivittäin	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä
Vesihaude	päivittäin	Siivouspyyhe, pesuharja	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä, tarvittaessa harjaus
Seisova pöytä	päivittäin	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	pyyhintä
Jäteastia	päivittäin	pesuharja	Yleispuhdistus aine	Huuhtelu, harjaus
Pesuallas	päivittäin	siivouspyyhe, pesuharja	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä, tarvittaessa harjaus
Jääkaappi, Kylmiö	1x vko	Siivouspyyhe, moppi,	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä, lattian pesu harjalla

		pitkävärtinen harja, siivouspyyhe		
Pakastin	1-2x vuosi	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	Tyhjennys, pyyhintä, pesu harjalla
Kuivatavaran hyllyt	1x vko, tarvittaessa	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	pyyhintä
Astianpesukone	päivittäin	pesuharja, siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	Tyhjennys, irrotettavat osat harjalla, pintojen pyyhkiminen
Salin pöydät ja tuolit	päivittäin	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	pyyhintä
Salin lattia	päivittäin	moppi, pitkävärtinen harja	Yleispuhdistus aine, emäksinen aine	Pesu, harjaus, kuivaus
WC	päivittäin	pesuharja	Yleispuhdistus aine	Harjaus, käsialtaan pesu, pöntön pesu
Terassi (kun käytössä)	päivittäin	Pitkävärtinen harja		harjaus
Siivouskaappi	1x kk	siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine	Pyyhintä, järjestelyä
Keittiön rasvasuodatin	4-5x vuosi, tarvittaessa	pesuharja, siivouspyyhe	Yleispuhdistus aine, emäksinen aine	Pesuaineen mukaisesti, huuhtelee
Suursiivous	1-2x vuosi			
Nuohous	1x vuosi			

Siivouslomake

Vastuuhenkilö Sonja Nikkinen

Valvo että siivoukset suoritetaan suunnitelman mukaan.

[illegible]

10 Jätehuolto

Jätehuollossa eritellään pahvi-, lasi-, pienmetalli-, energia- ja biojäte. Kaikki kerätään omiin keräyspisteisiin. Pisteet löytyvät rakennuksen ulkopuolelta, sisäpihalta. Jätehuoltoa hoitaa

OFT Network Oy 09 25173392

Sisäroskakorit tyhjennetään päivittäin aina päivän päätteeksi tai useammin, jos roskaa tulee paljon. Koreja on keittiössä, tiskikoneen vieressä ja esivalmistelupöydän vieressä. Roskakorit pestään vedellä ja yleispuhdistusaineella päivittäin.

Ruoanlaitossa syntyvä öljyjäte kerätään myös ulkona sijaitsevaan säiliöön. Pahvit kerätään sisäpihan puolella olevan ulko-oven vieressä olevaan keräyspisteeseen.

11 Tuholaiset

Tuholaisten tulemista voidaan estää säännöllisellä ja laadukkaalla siivoamisella ja hyvällä varastokierrolla. Ovet ja ikkunat tulisi pitää aina kiinni. Jätehuollon pitäisi olla järjestetty kunnolla. Lisäksi pitää muistaa, että tuholaiset eivät viihdy kuivassa ja viileässä tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

Jos tuhoeläimiä löytyy tai havaitaan niiden ulostetta, rikkiäisiä säkkejä, jälkiä, hyönteisiä tai toukkia on otettava yhteys tuholaisista vastaavaan henkilöön. Jos ravintolan omat torjuntakeinot toimii, on otettava yhteys tuholaistorjuntaan erikoistuneeseen henkilöön. Saastuneiden elintarvikkeiden hävittämistavasta tulee keskustella terveystarkastajan kanssa.

Helsingin tehotorjunta Oy Vanha Kaarelantie 5 01610 Vantaa puh. 040 7183134 fax. 09-5873889

Tuhoeläinten seurantalomake

Vastuuhenkilö Mika Gilan

Merkitse aina kun tuhoeläin havaitaan ja toimenpiteet.

[illegible]

12 Näytteenottosuunnitelma

Ruokanäytteitä otetaan kaikista omassa ravintolassa valmistetuista ruuista. Näyte kerätään biopusseihin, noin 200 gramman verran. Pussiin kirjoitetaan ruoan nimi ja valmistuspäivämäärä. Näytettä säilytetään kuukauden ajan pakastimessa. Keittiöhenkilökunta vastaa siitä, että ruokanäytteet otetaan ja säilytyksen jälkeen näytteet poistetaan pakastimesta. Helposti pilaantuvista ja itse valmistetuista ruuista otetaan kahdesti vuodessa näyte laboratorioon tutkittavaksi.

Pintapuhtautta tarkkaillaan aistivaraisesti päivittäin. Pintapuhtausnäytteitä otetaan kahdesti vuodessa pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa. Näitä ovat ruokailuvälineet, leikkuuveitset, leikkuulaudat ja työpinnat. Pintanäytteitä voi tutkia apteekista ja tukusta saatavilla Pro-Clean ja Hygicult/TPC hygieniatesteillä. Pakkauksessa olevien toimintaohjeiden mukaan pitää toimia, jotta saadaan oikeat tulokset. Jos tulokset ovat huonoja, pitää parantaa siivouksen tasoa heti. Uudet näytteet otetaan muutaman viikon kuluttua ja tämä toistetaan, kunnes näytteen tulos on hyväksyttävä.

Pintapuhtauden seuraamislomake

Vastuuhenkilö Mika Gilan

[illegible]

13 Ruokamyrkytys

Ruokamyrkytystapauksessa on otettava välittömästi yhteyttä Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen tai terveystarkastajaan. Annettuja ohjeita on noudatettava.

Ympäristökeskuksen päivystysaika maanantaista-torstaihin klo 9.00 - 12.00 puh 09 8718 2257
Elintarviketarkastaja Tuija Raitanen puh 09 8718 2256 Tuija.Raitanen@tuusula.fi

Jos et saa yhteyttä ympäristökeskukseen tai terveystarkastajaan, älä hävitä epäiltyä elintarviketta tai sen raaka-aineita. Ruoasta otetaan n. 200 gramman näyte, joka pakastetaan tarkempia tutkimuksia varten.

Sairastuneilta asiakkailta otetaan tiedot talteen. Täytä lomake, joka on seuraavalla sivulla. Jos asiakas tarvitsee sairaalahoitoa, on hänet vietävä välittömästi hoitoon.

Vanhankylänniemen terveysasema Annitädintie	<ul style="list-style-type: none">• maanantai, tiistai ja torstai klo 8–16• keskiviikko, perjantai klo 8–14.30• juhlapyhien aattona klo 8 - 15
Myllytien terveysasema Myllytie 13	
Sairaanhoidajan neuvontapuhelin ma, ti , to klo 10-16 ke, pe klo 10-14.30 09 2719 3380	
Ensiapu Vanhankylänniemen terveysasemalla avoinna joka päivä klo 8-22	
Klo 22.00- 8.00 välisenä aikana ensiapu Hyvinkään sairaala Sairaalkatu 1, Hyvinkää puh 019 4587 5700	

Ruokamyrkytyksestä ilmoittaminen

Yrityksen yhteystiedot

Yrityksen nimi	
Osoite	
Puhelinnumero	
Ruokamyrkytyksestä tiedon saanut henkilö, tehtävänimike yrityksessä	
Vastuuhenkilö yrityksessä	
Sähköpostiosoite	

Tiedot sairastuneesta ja nautitusta elintarvikkeesta

Sairastuneen nimi, osoite	
Sairastuneiden lukumäärä	
Milloin söivät epäiltyä ruokaa?	
Mitä söivät ravintolassa?	
Mitä elintarviketta epäillään sairastumisen aiheuttajaksi?	
Milloin oireet alkoivat?	
Oireet?	
Muuta?	

Lomake säilytetään omavalvontakansiossa.

Kopio lomakkeesta lähetetään/annetaan terveystarkastajalle.

14 Asiakaspalautteet

Asiakaspalaute otetaan aina vastaan ja asiakasta tulee rohkaista antamaan palautetta. Negatiivisesta palautteesta ei saa alkaa väittelemään asiakkaan kanssa, vaan virheet pitää hyväksyä ja mahdollisesti korvata asiakkaalle. Palautteeseen pitää myös reagoida aina vastaukselle. Kirjalliseen palautteeseen vastataan, jos tiedetään asiakkaan yhteystietoja, esimerkiksi sähköpostiosoite. Palautteesta otetaan opiksi ja pyritään korjaamaan omat virheet tulevaisuudessa.

Asiakaspalautelomake

Vastuuhenkilö Mika Gilan

Merkitse suulliset palautteet lomakkeeseen ja kirjallinen palaute lisätään liitteenä.

[illegible]

15 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys

Wiener Paakaran omavalvontasuunnitelmaa päivitetään:

1. vuosittain
2. jos toiminnassa tulee oleellisia muutoksia
3. jos lainsäädäntöön tulee korjauksia vaativia muutoksia

Päivityksestä huolehtii yrityksen päävastuuhenkilö, joka on mainittu omavalvontasuunnitelman alussa.

Omavalvontasuunnitelmaa säilytetään sähköisessä muodossa yrityksen toimiston tietokoneella ja ravintolan keittiössä kirjallisena versiona. Omavalvontasuunnitelma tulee olla viranomaisen ja henkilökunnan saatavilla.

Seuraavat asiakirjat tulee säilyttää vuoden ajan:

1. lämpötilaseurantalomakkeet
2. omavalvontanäytteiden tulokset
3. viranomaisnäytteiden tulokset
4. laitteiden huoltoraportit
5. asiakasvalitukset

Seuraavat asiakirjat tulee myös säilyttää:

- terveys- ja salmonellatodistukset
- hygieniaosaamistodistukset

Liite 2 Perehdytyspäivän ohjelma

15.4.2010

klo 13.00-13.30

Tapaaminen terveystarkastajan kanssa. Palautteen saaminen

Klo 13.45-15.00

Perehdytys henkilökunnalle

1. Käydään läpi omavalvonnan teoria lyhyesti
2. Omavalvontasuunnitelma ja toiminta käytännössä
3. Vastuualueiden kertominen ja tehtävien läpi käyminen
4. Kysymykset ja palaute